

CARANHA GRELHADA

INGREDIENTES

- 750g de caranha inteira
- Pedaço de gengibre de 10 cm(fatiado fino)
- 5 folhas de louro
- 3 talos de capim-limão
- 1 colher e 1/2 de sal
- 3 pimentas vermelhas picadas a grosso modo

MODO DE PREPARO

Lave, limpe e retire as entranhas da caranha.

Pique a grosso modo o capim- limão, o gengibre, as folhas de louro e ponha tudo no liquidificador. Bata em pulsos até ficar suave.

Coloque o tempero em uma tigela pequena e adicione o molho de soja.

Faça ranhuras nos dois lados do peixe e ponha na grelha quente.

Enquanto estiver grelhando, pincele os dois lados da caranha com o tempero.

Continue virando e pincelando tempero até que o peixe doure.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54364-caranha-grelhada.html>